Champignonsuppe med bacon



Ingredienser

♥ 4 ss smør
♥ 2 løk
♥ 800 g champignon
♥ 2 chef du fond, kylling (se tips)
♥ 1 liter vann
♥ 6 dl kremfløte
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ 150 g bacon
♥ litt kruspersille

Tilbehør:
♥ brød og smør

Fremgangsmåte

Ha smør og oppkuttet løk i en mellomstor kjele. La løken surre et par minutter på middels varme.

Rens champignonene godt for jord og skitt. Skjær av den nedre delen av stilken dersom den er skitten. Skjær soppen deretter i litt mindre biter og ha dem i kjelen.

Tilsett kylllingfond. Hell i vann og sett lokk på kjelen.

Gi det hele et oppkok og la småkoke i ca. 20 minutter. Det er meningen at soppen skal ha blitt helt myk.

Bruk nå en stavmikser til å kjøre det hele sammen til en jevn og tykk blanding.

Tilsett kremfløte og varm opp suppen i et par minutter. Smak til med kvernet salt og pepper.

Skjær bacon i små biter og stek det sprøtt i en stekepanne.

Fordel den varme suppen i skåler og pynt med litt sprøstekt bacon og et lite dryss persille.

Tips

♥ Jeg foretrekker å bruke kyllingkraft eller kyllingfond (2 stk fond du chef à 28 g, kylling) som jeg blander ut med vann. Kyllingbuljong går fint å bruke i stedet. Ønsker du suppen vegetar, kan du gjerne bruke grønnsakskraft eller -buljong.

♥ Det er bare å droppe bacon på toppen av suppen dersom du ønsker suppen vegetar.

♥ Tilpass tykkelsen på suppen: Tilsett litt ekstra vann hvis du synes den er for tykk, og la den småkoke uten lokk en stund hvis du synes den er for tynn.

♥ For en litt lettere suppe kan du bytte ut kremfløte med matfløte.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/champignonsuppe-med-bacon